

## **B. ISI**

### **1. Landasan Teori**

#### **2.1 Ritual dan Upacara**

Ritual merupakan praktik yang dilakukan oleh orang-orang tertentu dalam suatu komunitas dan dapat diterima oleh anggota komunitas tersebut (Bremen, 1995: 9). Menurut Koentjaraningrat ritual merupakan tata cara dalam upacara atau suatu perbuatan keramat yang dilakukan oleh sekelompok umat yang beragama. Yang ditandai dengan adanya berbagai macam unsur dan komponen, yaitu adanya waktu, tempat-tempat dimana upacara dilakukan, alat-alat dalam upacara, serta orang-orang yang menjalankan upacara (Koentjaraningrat, 1985: 56).

Menurut Bustanuddin Agus ritual atau *ritus* dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan berkah atau rezeki yang banyak dari suatu pekerjaan. Seperti upacara menolak balak, dan upacara perubahan dalam kehidupan manusia seperti kelahiran, pernikahan dan kematian (Bustanuddin Agus, 2007: 95).

Dari ketiga penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa ritual adalah praktik atau rangkain kata, tindakan pemeluk agama, dengan menggunakan peralatan, waktu dan tempat-tempat tertentu yang bertujuan untuk mendapatkan berkah atau rezeki serta berhubungan dengan hal-hal religious dan mistis.

Pengetahuan tentang ritual diajarkan turun-temurun, kadang-kadang diajarkan juga makna dari ritual, tetapi lebih banyak hanya pengajaran

prakteknya saja tanpa penjelasan makna. Bagi orang luar, ritual merupakan sesuatu yang tidak berarti tetapi bagi orang dalam (pelaku ritual), ritual merupakan sesuatu yang memiliki makna dan sangat penting.

Menurut Situmorang, upacara merupakan suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh sekelompok orang serta memiliki tahapan yang sudah diatur sesuai tujuan acara (Situmorang, 2004:175). Upacara merupakan serangkaian kegiatan yang memiliki makna dan mengandung unsur penghormatan. Upacara bisa terdiri dari beberapa ritual. Misalnya upacara pernikahan Shinto terdiri dari ritual minum sake, ritual tukar cincin dan ritual pemberian persembahan kepada Dewa. Sama seperti negara lain, Jepang sebagai negara yang memiliki sejarah dan tradisi yang unik, telah menumbuhkan banyak ritual yang dilakukan.

Selain ritual minum *sake* pada upacara pernikahan, salah satu tradisi yang terkenal di Jepang adalah upacara minum teh atau *sado*. Upacara minum teh pada dasarnya adalah ritual estetika di mana teh yang telah di siapkan kemudian di nikmati, tidak hanya dengan mencicipinya tapi juga dengan menghargai seluruh pengalaman melalui inderanya. Terdapat ritual pada upacara minum teh, yaitu ritual "*Osaki no kokoro*", pada saat pertemuan, kue manis (*kashi*) dibagikan dengan urutan tempat duduk yang telah ditentukan. Setelah dimakan, mangkuk teh (cawan) yang berisi teh hijau siap juga dibagikan dalam urutan yang sama. Ketika para tamu mendapatkan giliran, pertama-tama berbalik ke orang yang berada di barisan depan dan menyapanya dengan "*Osakini*" sebelum memakan kue manis dan minum teh

hijau. “*Osakini (itadakimasu)*”, yang berarti “Maafkan saya mendahului Anda”, adalah salasatu ritual yang digunakan untuk menunjukkan kebaikan terhadap tamu lain yang menghadiri saat pertemuan (Etsuko, 2004: 15)

## 2.2 Sake

Salah satu minuman tradisional Jepang yang mengandung alkohol dan terkenal di dunia adalah *Sake* (酒). *Sake* merupakan minuman beralkohol khas Jepang yang terbuat dari beras atau ketan diragikan. Minuman tradisional Jepang ini, dibuat secara alami tanpa bahan pengawet dan juga sederhana yaitu menggunakan bahan-bahan alami seperti beras, dedaunan, umbi, ataupun hasil dari pepohonan yang telah menjadi ciri khas dari suatu daerah di Jepang yang memiliki cita rasa yang relatif unik (*National Research Institute of Brewing*, 2014: 2). Di Jepang disebut dengan *Seishu* (清酒 minuman alkohol) atau *Nihonshu* (日本酒, minuman alkohol khas Jepang). *Sake* biasanya menggunakan nama *Nihonshu* untuk membedakan jenis minuman alkohol dengan yang lainnya.

Diyakini bahwa minuman alkohol yang terbuat dari beras sudah dibuat pada zaman Yayoi (300 SM – 350 SM) ketika penanaman padi dibawa dari Cina ke Jepang (*National Research Institute of Brewing*, 2014:1). Hingga pada akhir periode Nara (710 SM – 794 SM) metode penanaman padi menjadi stabil. Sejak saat itu *sake* mempunyai peranan penting dalam budaya dan sejarah Jepang. Biasanya *sake* selalu dikaitkan dengan *matsuri* pada masyarakat pertanian. Orang Jepang percaya bahwa *sake* mewarisi kesakralan

padi sehingga selalu digunakan dalam ritual-ritual Shinto. Hal ini dari kepercayaan bahwa padidianugraahkan bagi masyarakat Jepang oleh Dewi *Ameterasu Omikami*. Pada zaman dahulu pembuatan *sake* hanya dilakukan di istana kaisar, kelenteng budha atau kuil Shinto. Masyarakat di Jepang mulai dapat membuat *sake* sejak akhir abad ke-12, walaupun diyakini pembuatan *sake* sudah ada sejak 300 SM, tetapi hal ini terjadi karena pada saat itu ada undang-undang yang membatasi penggunaan atau pembuatan *sake*. *Sake* menjadi minuman penting di Jepang, sehingga pada akhirnya pemerintah pada tahun 1300 mengizinkan produksi *sake* menyebar keseluruh negeri dengan produksi terbesar berpusat di prefektur Kyoto dan Hyogo (Situmorang, 2013: 12). Sistem pemesinan mulai diperkenalkan pada abad ke-19, sehingga memudahkan produksi *sake*. Perkembangan *sake* mempunyai peranan tersendiri dalam budaya Jepang. *Sake* dikaitkan dengan berbagai matsuri pada masyarakat pertanian. Orang Jepang percaya bahwa *sake* mewarisi kesakralan padi sehingga selalu digunakan dalam ritual-ritual Shinto (*Japan Sake and Shochu Makers Association*, 2011: 23).

*Sake* Jepang menawarkan berbagai rasa yang sesuai dengan selera individu. Rasa yang sangat tergantung pada berapa banyak beras yang melalui proses penggilingan, kapan *sake* dimasukkan ke dalam tempat atau botol, dan berapa lama *sake* tersebut di proses hingga matang. Beberapa jenis *sake* Jepang di kategorikan sebagai berikut:

1. *Hikomago Junmai Daiginjo*, untuk membuat *sake* jenis ini, beras di giling hingga tersisa 50% dari gabah aslinya. *Sake* disimpan di tempat

yang sejuk hingga matang selama tiga tahun, untuk memberikan rasa yang menyegarkan.

2. *Hikomago Junmai Sei-shu*, *sake Junmai shu* ini memiliki rasa nasi yang sangat kuat. Beras di giling hingga 60% gabah tersisa.
3. *Junmai Kassei Nigorizake*, *sake* jenis ini dituangkan kedalam wadah pada saat fermentasi masih berlangsung. *Sake* yang memiliki rasa sedikit manis seperti *champagne* dengan desis berkarbonasi. *Taiko shu*, memiliki rasa yang kompleks (Nipponia, 2008).

### 2.3 Alat Penyajian *Sake*

*Sake* dapat dinikmati dengan berbagai macam jenis wadah. Beberapa cangkir yang umum digunakan sebagai wadah *sake*, adalah sebagai berikut :

1. *Guinomi*, merupakan cangkir yang pertama kali dipopulerkan pada pertengahan zaman Edo, berbentuk bulat kecil terbuat dari porselen dan gerabah. *Gionomi* saat ini tersedia dalam bentuk gelas dengan hiasan garis warna warni dan sering digunakan untuk menikmati *sake* dingin.
2. *Ochoko*, merupakan cangkir yang umumnya berukuran lebih kecil dari *guinomi*, berbentuk bidal seperti sarung jari dari logam yang dipakai ketika menjahit kain tebal. Produsen *sake* menggunakan *ochoko* besar yang disebut *janome choko* dikenal juga sebagai *kikichoko* yang memiliki desain biru dan putih dibagian bawah bagian dalam cangkir. Pola warna tersebut memudahkan



pemeriksaan warna dan kejernihan *sake* serta kualitas cangkir, memiliki mulut cangkir yang besar bertujuan agar keharuman *sake* lebih terasa. *Ochoko* tersedia dalam berbagai bahan dan bentuk, dan diyakini bahwa rasa *sake* berubah tergantung pada ukuran cangkirnya. Misalnya, jika seseorang menggunakan *ochoko* dengan mulut cangkir yang lebar, maka aroma *sake* akan bertambah. Jika ingin mencicipi *sake* dengan rasa yang lengkap, sebaiknya gunakan *ochoko* yang dibuat dengan bahan tipis.

3. *Masu*, pada awalnya *masu* tidak digunakan sebagai cangkir minum melainkan sebagai alat ukur beras dan *sake*. Pada zaman Edo, *masu* berbentuk kotak persegi digunakan oleh pedagang untuk mengukur penjualan komoditas penting seperti beras, biji-bijian, kecap, cuka dan *sake*. *Masu* kemudian menjadi cangkir populer untuk digunakan di festival, perayaan *hanami* dan festival di luar ruangan lainnya. *Masu* juga menjadi populer untuk disajikan di tempat minum karena pelafalan “*masu*” sama dengan kata “tambah”. Saat ini, *masu* sering digunakan untuk menyajikan *sake* pada kegiatan upacara seperti upacara *kagami biraki* dan di tempat minum *sake* (*izakaya*). Dapat dikatakan, *masu* terbaik digunakan untuk menikmati kombinasi rasa *sake* dengan aroma kayunya yang terbuat dari cemara Jepang (*hinoki*). Warna, tekstur dan wangi yang menyenangkan, *masu* dapat membuat rasa *sake* dengan kualitas yang unik dan rasa semakin enak dan nikmat.

4. *Wine Glasses*, menyajikan *sake* dalam gelas adalah salah satu metode minum *sake* yang modern dan canggih. Di banyak pesta kantor atau pertemuan bisnis, *sake* disajikan dalam gelas. Gelas meningkatkan rasa *sake* dan sangat direkomendasikan untuk *sake* dingin. Tepi tipis gelas memberi minuman tekstur yang lebih halus. Gelas sangat bagus untuk *sake* berkualitas tinggi dan lembut, karena memungkinkan rasa minuman yang halus untuk dinikmati.
5. *Sakazuki*, merupakan cangkir *sake* tertua yang masih dijadikan cangkir pada suatu perayaan atau upacara. *Sakazuki* tersedia dalam tiga ukuran, ukuran kecil, sedang dan besar. secara historis, *sakazuki* digunakan untuk meresmikan janji atau kesepakatan. *Sakazuki* adalah cangkir *sake* datar bermulut lebar. Cangkir ini secara formal diangkat ke mulut dengan dua tangan: satu memegang bagian bawah cangkir dan tangan lainnya memegangnya di satu sisi. Cangkir *sakazuki* seringkali didekorasi dengan indah dan biasanya terbuat dari porselen, tanah liat atau kayu berpernis.



Gambar 2.1 Tong dua pegangan (*Tsuno Daru*) disebut juga “tong bertanduk” yang berasal dari bentuk gagangnya. Digunakan untuk memberikan *sake* pada saat acara pernikahan atau festival.



Gambar 2.2 *Sakazuki* dan Teko *sake* (*Choshi*)

## 2.4 Pernikahan Shinto

Definisi pernikahan menurut *Buritanika Kokusai Daihyakka Jiten* (2009) adalah Hubungan dengan lebih dari 1 orang suami atau istri yang diakui secara



hukum atau sosial, maka anak yang lahir diantara mereka akan diberikan status sosial. Sedangkan hak dan kewajiban dari pasangannya akan ditetapkan berdasarkan hukum, ketentuan, kebiasaan dan kepercayaan yang dianutnya. Dalam masyarakat maupun budaya yang berbeda, pernikahan memiliki berbagai macam fungsi manusiawi sebagai pemuas kebutuhan biologis, pengasuhan, pendidikan dan sosialisasi anak, pembagian tugas antara laki-laki dan suami, produksi dan konsumsi ekonomi, serta hubungan cinta, status sosial dan pertemanan yang manusiawi.

Shinto adalah agama yang lahir di Jepang dan banyak dianut masyarakat setempat. Shinto adalah agama etnis yang dipercaya masyarakat Jepang sejak zaman dahulu hingga zaman sekarang dan masih sangat melekat di kehidupan sehari-hari masyarakat Jepang (Alimansyar, 2017: 1).

*Shinzen kekkonshiki* atau Pernikahan Shinto adalah upacara pernikahan yang dilakukan dengan ritual agama Shinto. Pernikahan Shinto telah dikenal oleh masyarakat Jepang pada zaman Edo. Pada tahun 1900, pernikahan Kaisar Taisho untuk pertama kalinya dilakukan di kuil, kemudian pernikahan Shinto tersebut dikenal luas oleh masyarakat Jepang bahkan orang biasa juga dapat melaksanakan pernikahan tersebut. Ajaran yapada agama Shinto yang menjadicontoh norma yang dapat diambil dalam kehidupan di Jepang menjadi landasan dari ikatan sosial yang kuat dalam hubungan masyarakat dan keluarga (Shinto The Kami Way, 2004).

## 2. Pembahasan

### 2.1 *Sake* Dalam Pernikahan Shinto

*Sake* termasuk kedalam minuman keras, namun jika dikonsumsi dengan bijak, *sake* juga memberi manfaat yang baik bagi tubuh. Manfaat minuman yang dibuat dari fermentasi beras ini bagi tubuh adalah memberikan rasa hangat seketika saat cuaca dingin melanda. Karena itulah tercipta jenis *sake* hangat atau *atsukan* yang memang dikonsumsi saat musim dingin.

*Sake* berhubungan erat dengan budaya Jepang dalam banyak hal. *Sake* digunakan untuk merayakan titik balik dalam kehidupan seseorang, dan mempunyai peran sebagai bintang dalam acara-acara khusus di Jepang. *Sake* menempati urutan pertama dalam acara-acara khusus dalam masyarakat Jepang khususnya acara pernikahan. Banyak perayaan masyarakat Jepang yang menyajikan *sake*. Pemikiran bahwa *sake* mengandung sesuatu yang suci bertahan sampai saat ini. Menurut Koizumi Takeo dalam Majalah Nipponia No 44, *sake* yang digunakan dalam pernikahan Shinto merupakan jenis *sake Junmai daiginjo shu*. *Sake* jenis ini memiliki rasa yang lebih lezat dan aroma yang lebih harum dibandingkan dengan *sake* yang lain. *Sake Junmai daiginjo* dibuat dengan metode “*Ginjo Zukuri*”, yang merupakan metode fermentasi beras pada suhu rendah sekitar 10 derajat celcius dalam waktu yang lama (Nipponia. 2008: 13).

Pada pernikahan Shinto yang dilaksanakan di kuil Shinto, pernikahan tradisional ini dikenal dengan ritual minum *sake* yang dinamakan *San-san*

*Kudo*. Sebelum kedua mempelai mengucapkan janji setia dihadapan pendeta Shinto, kedua mempelai diharuskan untuk meneguk *sake* sebanyak sembilan kali dari tiga cangkir secara bergiliran. Kemudian saat upacara berlangsung, seorang gadis kuil *miko* menuangkan *sake* suci (*omiki*) ke dalam sebuah cangkir yang dipegang oleh mempelai wanita. Mempelai wanita dan pria akan minum dari cangkir yang sama secara bergantian, hal ini menandakan kemauan diantara kedua mempelai untuk saling berbagi masalah yang mungkin terjadi di tahun-tahun mendatang. Setelah itu, keluarga dari kedua mempelai bergantian minum *sake* sebagai tanda untuk persatuan atau ikatan kekeluargaan yang baru.

## 2.2 Makna San-San Kudo Dalam Pernikahan Jepang ala Shinto

Asal mula *San-San Kudo* berawal dari kebiasaan samurai di era Muromachi, yang menjunjung tata krama kuno. Kebiasaan bertukar cangkir pada saat perayaan akhirnya mulai dikenal di masyarakat umum, dan sejak awal zaman Edo telah dilakukan pada ritual upacara pernikahan hingga saat ini.

Definisi *San-san Kudo* menurut Ishii Kenji (Ishii Kenji, 2005: 13) yaitu,

「三三九度（さんさんくど）」とは「祝儀の際の献杯の礼法」を意味します。具体的には、三つ組の盃（さかずき）を用いて、それぞれの盃で3回ずつお酒をすすめることを言います。「三三九度」の『三』は割り切れることがない奇数であることから、「縁が切れない・途切れない」と日本で縁起の良い数とされてきました。別の説では、『三』は望みが叶うという意味を持つ「満つ・充つ（みつ）」とも読めるため縁起がいいとも言われています。」

(*San-San Kudo* merupakan tradisi mempersembahkan minuman saat upacara pernikahan. Lebih jelasnya, menggunakan 3 set cangkir sebagai

wadah *sake*, yang dilakukan tiga kali tegukan pada masing-masing cangkir. Karena angka “3 (tiga)” dalam “*San-San Kudo*” adalah angka ganjil yang tidak bisa dibagi habis, di Jepang dikenal sebagai angka keberuntungan dengan makna “hubungan yang tidak terputus atau tidak bisa diganggu”. Dalam penjelasan lain, “3 (tiga)” memiliki makna keinginan terkabul. Karena bisa dibaca sama dengan “充つ dan 満つ” sering disebut sebagai tanda keberuntungan).

Menurut teori Bustanuddin Agus, ritual minum *sake* atau *San-san Kudo* merupakan ritual yang dilakukan untuk mendapatkan berkat untuk kedua pasangan, orang tua maupun kerabat. Dalam ritual minum *sake*, bagian utama dalam ritual ini, yaitu kedua mempelai minum *sake* sebanyak sembilan kali dari tiga cangkir yang berbeda, satu cangkir tiga kali tegukan. Setiap cangkir yang dipakai bersama oleh kedua mempelai melambangkan ikatan yang terbentuk antara kedua mempelai, orang tua dan kerabat maupun teman.

### **2.3 Makna Disetiap Tegukan *Sake***

Sampai saat ini, masyarakat Jepang menggunakan *sake* sebagai cara untuk menciptakan ikatan khusus antara satu dengan yang lain. Pada ritual upacara pernikahan, pertukaran cangkir *sake* disebut *Sakazukigoto*.

Saat ritual minum *sake* (*San-San Kudo*) berlangsung, gadis kuil (*miko*) menuangkan *sake* suci dari teko *sake* (*choshi*) kedalam cangkir. Setelah itu, kedua mempelai minum *sake* sebanyak tiga kali tegukan dari masing-masing cangkir, diminum secara perlahan-lahan. Penting untuk meneguk *sake* sebanyak tiga kali dari setiap cangkir, karena angka tiga dianggap menjadi angka keberuntungan. Khususnya dalam acara

pernikahan, *San-San Kudo* biasanya dilakukan sambil bersumpah dihadapan para dewa-dewa Shinto.

Dalam prosesi *San-San Kudo*, terdapat beberapa tahapan, tahapan-tahapan tersebut sudah diperbarui sebagai berikut :

一の盃（小）：新郎→新婦

二の盃（中）：新婦→新郎

三の盃（大）：新郎→新婦

Dari tiga cangkir yang berisi *sake*, dan diminum secara bergantian oleh kedua mempelai, mengandung makna yaitu sebagai berikut (Nipponia, 2008) :

Cangkir pertama, dengan ukuran kecil. Tegukkan pertama dilakukan oleh pengantin pria sebanyak tiga kali tegukan, lalu dilanjutkan pengantin wanita sebanyak tiga kali tegukan. Makna tegukan *sake* pertama dengan cangkir kecil ialah hubungan suami dan istri (*Meoto Katame no Sakazukigoto*). Cangkir kedua, berukuran sedang. Tegukkan kedua dilakukan oleh pengantin wanita, lalu pengantin pria. Makna tegukan *sake* kedua ialah hubungan antara orang tua dan anak. Tidak hanya orang tua dan anak tetapi juga mertua dan menantu (*Oyako Katame Sakazukigoto*). Cangkir ketiga, dengan ukuran besar. sama dengan tegukkan cangkir pertama, dilakukan oleh pengantin pria, lalu pengantin wanita. Tegukkan *sake* ketiga memiliki makna antara kerabat, dan sanak saudara (*Shinzoku Katame Sakazukigoto*). Jumlah tegukan *sake* adalah sebanyak sembilan kali tegukan. 「同じ釜の飯を食う」



berasal dari keyakinan bahwa makan bersama yang dimasak dalam panci yang sama menciptakan ikatan yang sangat kuat, ritual pertukaran cangkir (*Sakazukigoto*) dipercaya memiliki keyakinan yang sama. Hal ini dimaksudkan untuk mendoakan kesejahteraan tidak hanya untuk kedua mempelai tetapi juga untuk kedua keluarga yang bersatu menjadi satu keluarga.

#### 2.4 Makna Penggunaan Cangkir Sake

Cangkir *sake* pada umumnya terdiri dari berbagai jenis ukuran dan bentuk. Dari ukuran kecil terdiri dari *ochoko*, *sakazuki*, *guinomi*, dan ukuran yang besar terdiri dari *wine glass* serta *masu*. Dituangkan dari teko yang disebut *choushi*, dan *tokkuri*. Untuk upacara khusus seperti pernikahan, *sake* disajikan di piring seperti cangkir atau disebut *sakazuki*. Pada ritual *San-san kudo* dalam upacara pernikahan Shinto, *sakazuki* digunakan dengan makna untuk memperkuat ikatan antara suami dan istri. Penggunaan *sakazuki* dalam upacara pernikahan Shinto sangat penting karena secara harafiah melambangkan pembentukan sebuah keluarga. Menggunakan tong dua pegangan atau disebut *tsuno daru* untuk memberikan *sake*. Dan teko *sake* yang disebut *choshi* untuk menuangkan *sake* suci kedalam *sakazuki*.

*Sakazuki* adalah cangkir *sake* tertua, dengan desain mulut cangkir berbentuk lebar, memiliki diameter sekitar 6-8 cm . *Sakazuki* biasanya terbuat dari porselen, tetapi dapat juga ditemukan yang terbuat dari emas, perak, kaca, gerabah, atau pernis. Warna dari *sakazuki* biasanya

berwarna merah cerah dan hitam mengkilat, dilengkapi dengan desain emas dan perak sehingga memberi makna suasana yang lebih merayakan. Saat cangkir ini digunakan, praktik yang paling umum adalah menuangkan ke orang lain terlebih dahulu dan menerima tawaran orang lain untuk menuangkan juga. Etika ini adalah cara menunjukkan pemahaman akan kebutuhan orang lain, serta ekspresi keramahan. Teko *sake* yang digunakan pada saat upacara pernikahan disebut *choushi* atau teko yang memiliki pegangan (Nipponia, 2008).

Cara lain yang menarik untuk menyajikan minuman tradisional Jepang ini adalah dengan '*masu*', sebuah cangkir kayu yang menyerupai kotak dan digunakan untuk mengukur nasi. *Sakazuki* memiliki beberapa ukuran, ukuran kecil, sedang dan besar digunakan dalam ritual *san-san kudo*, dari setiap ukuran *sakazuki* memiliki makna dalam penggunaannya pada ritual *san-san kudo*.

Makna dari cangkir ukuran kecil, cangkir pertama yang digunakan dalam ritual *san-san kudo* adalah mewakili masa lalu kedua mempelai dan mengungkapkan rasa terimakasih kepada leluhur. Makna dari cangkir kedua ukuran sedang, adalah melambangkan bumi, dan sumpah pasangan untuk saling memperhatikan satu sama lain selama hidup, bersedia untuk hidup bersama seumur hidup. Makna dari cangkir ketiga berukuran besar adalah mewakili masa depan kedua pasangan, melambangkan hubungan dengan orang lain dan doa untuk kesuburan pasangan.